

Con Savor Piemonte alla conquista dei palati internazionali

Opportunità concrete per vendere all'estero i migliori prodotti agroalimentari piemontesi: questa è la proposta alla base del progetto Savor Piemonte, realizzato dalla Camera di commercio di Torino per le aziende dei settori alimenti e bevande della regione. Dopo una prima iniziativa pilota nel 2020, l'edizione 2021 si apre in questi giorni con la call per selezionare le imprese da presentare ai migliori buyer internazionali nell'intero corso dell'anno.

*“Cerchiamo aziende di qualità del settore agroalimentare, anche alla prima esperienza nell'export: grazie alla nostra rete di contatti internazionali siamo in grado di condurle con successo alla conquista di nuovi mercati a livello mondiale – spiega **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino – Non solo: con Savor Piemonte ci proponiamo di coinvolgere gli importatori stranieri in maniera continuativa, arrivando a costruire nei 10 mercati target una vera e propria “comunità di buyer”, una rete di professionisti ambasciatori del made in Piemonte, legati al nostro territorio tanto da relazioni professionali quanto dalla passione per le nostre eccellenze”.*

In questo senso il progetto Savor Piemonte costituisce una novità rispetto a precedenti iniziative: l'obiettivo non è solo quello di calendarizzare durante l'anno periodici incontri con gli operatori selezionati, ma di realizzare **una vetrina virtuale permanente** di prodotti piemontesi, da inserire in modo continuativo nei più prestigiosi cataloghi internazionali. La promozione dei prodotti, inoltre, verrà organizzata in modo integrato, sulla base di **2 panieri specifici** (aperitivo/merenda, pranzo/cena), anche attraverso l'elaborazione di ricette e abbinamenti, con l'obiettivo di generare fenomeni di co-marketing tra produttori diversi.

All'azienda partecipante verranno garantiti tutta una serie di servizi,

dall'analisi delle opportunità d'affari all'estero, alla preparazione ai mercati internazionali sui principali temi legati all'export e allo sviluppo di prodotto, dai temi più tecnici come l'etichettatura o gli adempimenti doganali alla comunicazione, fino all'assistenza individuale per il perfezionamento dei contratti di fornitura.

Paesi target

L'edizione 2021 del progetto si focalizzerà sui seguenti Paesi target: Europa (Danimarca, Francia, Germania, Regno Unito, Repubblica Ceca, Svizzera), America (Canada, Stati Uniti), Asia (Singapore, Thailandia).

Candidature

Le imprese possono manifestare il proprio interesse ad aderire al progetto entro le ore 23 di **martedì 31 agosto 2021**, attraverso la compilazione on-line del modulo disponibile su www.to.camcom.it/savor-piemonte-2021-candidatura.

Costi

La partecipazione alle prime fasi del progetto è **gratuita** per tutte le imprese. L'ultima fase, che prevede su richiesta interventi di assistenza individuale specifici, è a pagamento per le imprese piemontesi, ma gratuita per quelle torinesi, grazie ad un contributo della Camera di commercio di Torino.

I partner

Ampia la platea di partner qualificati che contribuiranno a supportare le imprese piemontesi durante tutto il percorso: dal **Laboratorio Chimico** della Camera di commercio di Torino, alle **Camere di Commercio Italiane all'Estero e Miste** ai principali centri di formazione universitaria piemontese. Per la prima volta riuniti in un unico progetto, **Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo metteranno a disposizione delle imprese del territorio il proprio patrimonio di conoscenza e le proprie competenze tecniche per aiutarle a raggiungere in modo efficace i propri obiettivi di crescita internazionale.

Il mercato alimentare nel mondo

Secondo le recenti analisi condotte da Euromonitor International Ltd. (società leader nel campo delle ricerche di mercato), nel 2020 il valore del

mercato globale dei prodotti alimentari confezionati e delle bevande ammontava a circa **3.521 miliardi di euro**.

Nello stesso anno, l'**Asia** rappresentava il **33,1%** del mercato globale con i suoi 1.164 miliardi di euro, seguita dall'Europa (Russia e Turchia incluse) con 1.012,3 miliardi di euro (28,8%), dal Nord America con 733,1 miliardi di euro (20,8%), dall'America Latina con 331,6 miliardi di euro (9,4%) e dall'Africa e Medio Oriente con 279,9 miliardi di euro (7,9%).

Asia, Europa e Nord America rimangono a tutt'oggi le aree maggiormente attrattive per le imprese operanti nel settore agroalimentare e che guardano all'estero per lo sviluppo del proprio business, nonché una destinazione privilegiata per i prodotti Made in Italy.

Il Piemonte

Le imprese piemontesi dell'industria alimentare e delle bevande esportano annualmente (anno 2020) merci **per 6 miliardi di euro**, di cui il 35% rappresentato dalle bevande. Nel primo trimestre 2021 il Piemonte ha già esportato merci per oltre **1,5 miliardi**, registrando una crescita del +46,6% rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa (I trimestre 2016)".

Al via "Fields", il più grande progetto formativo europeo per l'agroalimentare

L'Italia si è aggiudicata il coordinamento di "Fields", l'agenda e la strategia formativa degli agricoltori europei in materia di digitale, bioeconomia e sostenibilità.

Il progetto, coordinato da Confagricoltura e dall'Università di Torino, conta 30 partner di 12 Paesi europei. La prima plenaria si è svolta oggi a Torino presso la l'aula magna Cavallerizza reale dell'ateneo torinese.

“Fields” – ha spiegato Daniele Rossi, delegato di Confagricoltura e presidente della Ricerca ed Innovazione del Copa Cogeca a Bruxelles – è un erasmus plus da 4 milioni di euro dedicato alla formazione avanzata degli imprenditori agricoli europei in materia di sostenibilità, bioeconomia circolare e digitalizzazione.

Per affrontare le sfide del futuro e restare competitivi – ha osservato il prof. Remigio Berruto del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Disafa) dell’Università di Torino – si deve innovare con maggiore coraggio nelle competenze imprenditoriali, nei contenuti e nei metodi formativi in tutta Europa. In questo senso l’impegno per una progettazione formativa innovativa, a livello europeo.

“Fields” si occuperà della definizione delle nuove competenze richieste all’imprenditoria agroalimentare europea per restare competitiva ed affrontare le sfide del futuro globale, dal climate change alla circolarità, dalla nutrizione personale alla gestione delle risorse naturali.

Verrà elaborato un database delle principali 90 Agenzie educative, un profilo curricolare delle 10 nuove occupazioni prioritarie in Europa, 4 moduli formativi completi in 7 differenti lingue; verranno quindi preparati 102 docenti formatori, coinvolte 140 organizzazioni professionali e la piattaforma formativa sarà indirizzata a 20 mila utenti.

Quello che viene posto in essere – ha concluso Confagricoltura – è un grande impegno europeo che punta sulla condivisione di una strategia e di un’agenda europea per i prossimi sette anni di programmazione 2021–2027, nell’ottica del quadro politico europeo Food 2030 e del suo piano d’azione.

Dpcm: pasticcerie e gelaterie possono lavorare Il chiarimento di Confartigianato Cuneo

Pasticcerie e gelaterie possono continuare a lavorare. L'ultimo Dpcm ha creato qualche confusione, ma è bene fare chiarezza: per questi esercizi resta consentita la vendita "per asporto". I consumatori possono quindi continuare ad acquistare con fiducia e in sicurezza i prodotti di eccellenza delle nostre imprese.

Così Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Cuneo, chiarisce qualche dubbio che una errata interpretazione del recente Decreto aveva causato, facendo credere che pasticceri e gelatieri dovessero chiudere i battenti dei loro negozi. Invece, nulla cambia se non per la "somministrazione", per esempio, dell'angolo bar. Invece, la normale vendita può proseguire – ovviamente sempre in sicurezza e rispettando il distanziamento sociale e le vigenti normative.

«Vista la stagione – prosegue Crosetto – la possibilità di proseguire l'attività è sicuramente un fatto positivo: questo è il periodo dell'anno in cui tradizionalmente si vendono più dolci e un'ulteriore serrata avrebbe danneggiato pesantemente il settore, indubbiamente già provato dal primo lockdown. L'auspicio è che questo contribuisca a tornare presto a una "normalità" alla quale tutti auspichiamo».

«Il settore alimentare – aggiunge Sara Origlia, rappresentante delle Pasticcerie di Confartigianato Cuneo – da sempre è tra i più sottoposti a rigidi protocolli di sicurezza e negli ultimi mesi le imprese hanno implementato tutte le accortezze previste dalle normative. Il nostro impegno per garantire la

sicurezza dei prodotti che, con competenza e passione creiamo, è grande. Come grande è l'attenzione che riponiamo nei confronti dei nostri consumatori. La situazione è seria, ma con l'impegno di tutti siamo convinti riusciremo a contenere e arginare questa emergenza sanitaria che sta incidendo pesantemente sul sistema economico nazionale e locale».

No al Nutriscore: Confagricoltura a fianco del Governo

“Il sistema di etichettatura Nutriscore è dannoso per tutti i prodotti agroalimentari italiani. Non possono esserci distinzioni – dichiara il presidente di Confagricoltura Alessandria e componente della Giunta nazionale, Luca Brondelli di Brondello – Negli ultimi tempi abbiamo registrato ripensamenti, anche a livello politico, in Francia e in Spagna a seguito, in particolare, delle forti contestazioni mosse dagli olivicoltori spagnoli e dai produttori francesi di formaggi”.

*“In vista delle iniziative che dovrà assumere la Commissione Europea nel corso del 2022, non possiamo proprio ora indebolire la posizione negoziale del Governo italiano”
puntualizza Brondelli.*

Di recente, ricorda Confagricoltura, anche il presidente del Consiglio Mario Draghi ha preso posizione contro il sistema Nutriscore che penalizzerebbe senza basi scientifiche la Dieta Mediterranea, apprezzata dai consumatori in tutto il mondo. Il ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli ha lanciato un'apposita sede di consultazione con il suo collega

spagnolo.

Anche la firma del “Trattato del Quirinale” fornirà un’ulteriore occasione di discussione e approfondimento con le autorità di Parigi.

“Confagricoltura è impegnata a sostenere con assoluta determinazione le iniziative assunte dal nostro Governo a tutela dell’intero sistema agroalimentare italiano – sottolinea Brondelli – L’agroalimentare italiano vale complessivamente 220 miliardi, di cui le indicazioni di origine e di qualità (DOP e IGP), patrimonio ineguagliabile dell’Italia, incidono per l’11%”.

“Alla fine di quest’anno – conclude il Presidente di Confagricoltura Alessandria – l’export di settore potrebbe raggiungere il livello record di 50 miliardi di euro. L’intero sistema merita di essere tutelato nei confronti del Nutriscore”.

Confagricoltura Piemonte: “Per il vino giorni decisivi, fare bene e in fretta”

Il presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia ha indirizzato una lettera all’assessore regionale all’Agricoltura Marco Protopapa per chiedere un’attenzione particolare alle problematiche del comparto vitivinicolo, che risulta fra quelli maggiormente colpiti dalle misure restrittive dovute all’emergenza COVID 19.

L’aumento delle giacenze di alcune tipologie di prodotto,

dovute alla mancata vendita per la chiusura del canale HORECA e alle difficoltà sui mercati esteri – ricorda Confagricoltura – hanno indotto il Governo nazionale a emanare alcune misure volte a gestire le eccedenze e a contenere la futura produzione: la distillazione di crisi, la riduzione volontaria delle rese per i vini DOP e IGP e la riduzione obbligatoria delle rese per i vini generici.

*“La riduzione volontaria delle rese per le uve destinate alla produzione di **vini doc e docg** – scrive Allasia – è di interesse per le nostre imprese, ma molto dipenderà dal valore del contributo che il Ministero deciderà di attribuire per la riduzione della produzione”.*

Il **Piemonte** produce, per **oltre il 90% del totale, vini di alta qualità a doc e a docg**. *“Per questo la nostra organizzazione – spiega il **direttore di Confagricoltura Piemonte Ercole Zuccaro** – chiede di sostenere in modo diversificato la riduzione parziale delle rese: inoltre è necessario che anche la produzione di vini generici, realizzata in quantità limitata in Piemonte e più diffusamente in altre realtà, venga disincentivata per favorire un riequilibrio delle giacenze”.*

Gianluca Demaria, presidente dei produttori di vino di Confagricoltura Piemonte, sottolinea come *“sia importante, in questo frangente, agire rapidamente, possibilmente anche con l’impiego di un apposito stanziamento regionale per la distillazione di crisi di alcune tipologie di vini”.*

Confagricoltura sottolinea che si tratta di una misura necessaria, *“soprattutto per quelle denominazioni che manifestano segnali di eccessiva pesantezza di mercato, per evitare che in vendemmia si possano ingenerare fenomeni speculativi tali da mettere in grave difficoltà sia i viticoltori che vendono le uve, in quanto non vinificatori, sia i vitivinicoltori che, avendo esaurito la loro capacità di stoccaggio, non saprebbero come collocare il nuovo raccolto”.*

Infine Confagricoltura chiede alla Regione di sostenere lo **stoccaggio privato**, con un contributo volto a ridurre il costo dell'intervento, anche in questo caso soltanto per talune denominazioni, da valutare insieme ai **consorzi di tutela**, alle **organizzazioni dei produttori** e alle **organizzazioni professionali agricole**.

Confartigianato Cuneo: Un successo la “Passeggiata Gourmet” del Sentiero del Pescatore a Fossano

Domenica 28 febbraio è stata un successo la “Passeggiata Gourmet” del Sentiero del Pescatore di Fossano. Organizzata da Confartigianato Cuneo in collaborazione con Cuneotrekking, l'iniziativa ha visto la partecipazione di una trentina di persone, suddivise in due gruppi, seguiti nell'escursione dalle guide Luca Giraud e Martha Consolino.

In un intreccio virtuoso di artigianalità e turismo outdoor, questo itinerario ha previsto un percorso ad anello di circa dieci chilometri, adatto ad escursionisti di ogni età, che dal centro del capoluogo fossanese si è spinto verso il fiume Stura, regalando scorsi naturalistici di grande intensità e incontri ravvicinati con specie faunistiche rare.

I partecipanti, dotati di zainetto tecnico dei “Creatori di Eccellenza”, hanno poi potuto gustare uno squisito panino gourmet e una birra artigianale del Birrificio Trunasse di Centallo.

«Con le Passeggiate gourmet – sottolinea Giorgio Felici,

vicepresidente vicario di Confartigianato Cuneo, che ha anche preso parte alla passeggiata – andiamo così a completare il trittico dei Creatori d’Eccellenza, il progetto promozionale, avviato dalla nostra Associazione, per dare impulso al valore artigiano e al suo ruolo strategico nella promozione del territorio. L’abilità dei nostri artigiani, declinata nei vari ambiti economici, risulta un trait d’union essenziale per la creazione di allettanti pacchetti turistici. Dopo il cibo di qualità e i dolci d’autore, con gli itinerari di prossimità abbiniamo alla indiscutibile capacità artigianale le bellezze naturalistiche e storiche della nostra terra, un mix piacevolmente salutare in grado di accontentare turisti e famiglie, nel pieno rispetto delle regole dettate dall’emergenza sanitaria».

«Il successo dell’iniziativa è stato tale – aggiunge Luca Crosetto, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo – che avevamo organizzato una seconda passeggiata, sempre sull’itinerario fossanese, per il 7 marzo. Purtroppo, il passaggio in zona arancione non ci permetterà di svolgere l’escursione, ma rinvieremo la passeggiata e, quando ci sarà consentito, proseguiremo con le nostre iniziative di valorizzazione del territorio e promozione delle e

**Indicazioni Geografiche
(vino, bevande, prodotti
agroalimentari) cosa prevede**

La riforma

La Commissione europea ha recentemente elaborato la proposta per un unico regolamento sulle Indicazioni Geografiche che coinvolge il vino, le bevande spiritose e i prodotti agroalimentari. Il testo, che adesso approda in Parlamento e Consiglio europeo, armonizza le procedure di registrazione e gestione delle Ig, potenzia la tutela dei prodotti e rafforza la posizione sia dei singoli produttori, sia dei gruppi, definiti "associazioni di produttori". La riforma riguarda anche le norme sulle Stg, chiarendone in particolare la definizione, e i "prodotti di montagna". Per quanto riguarda le disposizioni di gestione delle denominazioni del vino, è positiva l'intenzione di armonizzarle con quelle dei prodotti agricoli e delle bevande spiritose, ma il testo dovrebbe rimanere nel regolamento Ue 1308/2013 consolidato per garantire la coerenza di tutte le disposizioni relative alla gestione del vino.

Il ruolo dell'Euipo l'Ufficio dell'Unione europea per la Proprietà Intellettuale è un'agenzia specializzata in diritti di proprietà intellettuale, ma non ha le competenze tecniche necessarie per analizzare e valutare i dossier dei prodotti ad indicazione geografica. Per questa ragione, le attività da affidare all'Euipo dovrebbero essere definite nel regolamento di base e limitate ad attività amministrative, di protezione delle Ig, anche su Internet, e di gestione del registro di questi prodotti. Invece, le valutazioni e le decisioni relative alle domande di registrazione, alle procedure di opposizione e violazione, alle modifiche dei disciplinari e alla cancellazione, dovrebbero rimanere esclusivamente di competenza della direzione generale dell'Agricoltura (Dg Agri) della Commissione Europea.

Il coinvolgimento dell'Euipo, limitatamente ai compiti sopra descritti, andrebbe ad alleggerire la Dg Agri di alcune attività, contribuendo ad abbreviare i tempi medi di

approvazione di una Ig, che oggi possono arrivare anche ad un anno. Una questione ormai da risolvere con urgenza. Per riuscire a ridurre concretamente le tempistiche, una buona soluzione è l'introduzione nella proposta di una doppia procedura di gestione delle modifiche dei disciplinari.

In questo modo, le modifiche ordinarie verrebbero trattate a livello nazionale, mentre le "modifiche dell'Unione" sarebbero affrontate a livello europeo.

Le associazioni di produttori

La proposta di regolamento sulle Indicazioni Geografiche mira al rafforzamento dei poteri e delle responsabilità di tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti, attribuiti alle associazioni di produttori. In tale contesto le associazioni di produttori vengono distinte in "associazioni di produttori" e "associazioni di produttori riconosciute", che corrispondono ai consorzi. In questo contesto, è necessario garantire il coinvolgimento dei produttori primari nelle "associazioni di produttori riconosciute" dei prodotti IG trasformati, oltreché non trasformati, in quanto solo i "produttori del prodotto" possono costituire un'associazione riconosciuta e per i prodotti trasformati sono i trasformatori.

Inoltre, importante è l'inserimento nella proposta, tra i poteri e le responsabilità attribuiti alle associazioni di produttori riconosciute, di poter *"raccomandare – si legge nel testo – alle autorità nazionali norme vincolanti da adottare in conformità dell'articolo 166 bis del regolamento (UE) n. 1308/2013 per la regolazione dell'offerta di prodotti designati da un'indicazione geografica"*.

Gli impegni di sostenibilità

Altra novità riguarda l'introduzione di "impegni di sostenibilità" da inserire nel disciplinare e che un'associazione di produttori può concordare *"(...) Tali impegni – continua il regolamento – hanno lo scopo di applicare una*

norma di sostenibilità più rigorosa di quella prescritta dal diritto dell'Unione o nazionale e, per molti aspetti, di andare oltre le buone pratiche in termini di impegni sociali, ambientali o economici (...)". Le norme di sostenibilità non dovrebbero essere legate alle Ig, ma dovrebbero valere per specifiche produzioni a prescindere dal legame con il territorio.

Tuttavia, se gli impegni di sostenibilità dovessero rimanere nel testo definitivo, dovrebbero essere adottati su base volontaria anche rispetto alla decisione di ogni singolo produttore. Inoltre, questi impegni dovrebbero essere contenuti in un documento separato dal disciplinare, lasciando in vigore le attuali norme di sostenibilità.

Le nuove forme di protezione

Molto positiva è l'introduzione nella proposta di nuovi elementi per la protezione delle Ig, soprattutto su Internet, quali: l'estensione della protezione delle Ig ai nomi di dominio, la maggiore protezione in particolare per quanto riguarda la vendita tramite piattaforme online (e-commerce); nonché la protezione delle Ig utilizzate come ingrediente nei prodotti trasformati e l'introduzione di certificati per i produttori di prodotti Ig.

Confagricoltura Piemonte: "Governo e Parlamento non

trascurino la frutticoltura!”

Pur apprezzando l’annunciato intervento del Governo relativo all’esonero contributivo per i primi 6 mesi del 2020 per le filiere agroalimentari, esprimiamo profonda insoddisfazione per l’esclusione del comparto frutticolo, l’unico che non rientra nel regime degli sgravi contributivi e fiscali concessi a seguito del lockdown”.

Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte, interviene sull’esonero dei versamenti previdenziali agricoli in scadenza domani (16 settembre), evidenziando come *“un comparto di fondamentale importanza sotto il profilo economico e occupazionale sia stato trascurato, nonostante abbia contribuito a fornire un contributo essenziale alla nostra società nelle difficoltà della pandemia. Un comparto che in Piemonte – sottolinea il presidente regionale di Confagricoltura – coinvolge 8.000 aziende frutticole per una superficie coltivata di circa 18.500 ettari e che genera un fatturato di oltre 500 milioni di euro su un totale nazionale di 4 miliardi”.*

Le imprese frutticole piemontesi – spiega **Confagricoltura** – si concentrano prevalentemente nel **Cuneese (60%)**, seguite dal **Torinese col 25%** e dal **Vercellese con il 10%**.

“Chiediamo al Governo e ai parlamentari del territorio – dichiara Enrico Allasia – di intervenire per riconsiderare il provvedimento che come Confagricoltura andiamo sostenendo da tempo, per dare risposte concrete ai frutticoltori che tra emergenze climatiche, insetti alieni e problemi connessi alla pandemia faticano a raggiungere un reddito soddisfacente: lo chiediamo per i produttori e per la filiera, perché è a rischio la sopravvivenza di un comparto strategico per la produzione di qualità piemontese e nazionale”.

Confagricoltura a Cibus

Segnaliamo due eventi di Confagricoltura in sala Barilla, nel calendario ufficiale della fiera: il convegno “L’informazione nutrizionale in Europa fra rischi e opportunità”, che si tiene oggi alle 15, momento di approfondimento sul grande dibattito europeo sul sistema di etichettatura Nutriscore, mettendo a confronto produttori, ricercatori, nutrizionisti ed esperti di salute e sicurezza alimentare; domani 2 settembre alle 12 ci sarà l’evento dell’Anga, organizzato insieme ai Giovani di Federalimentare, “PNRR: strumenti per i giovani imprenditori dell’agroalimentare”, sui finanziamenti agevolati attivabili dal PNRR.

Sempre domani 2 settembre alle 15, nella sala Workshop (pad. 4), il convegno con Reale Mutua su “AGRIcoltura100, la sostenibilità delle imprese agricole valorizza l’agroalimentare italiano”; si tratta dell’iniziativa che esalta il contributo dell’agricoltura alla sostenibilità. L’evento, oltre all’approfondimento del progetto AGRIcoltura100, intende fornire alle imprese alcuni strumenti per misurare e certificare il proprio livello di sostenibilità.

Confagricoltura ha collaborato inoltre all’organizzazione di altri due momenti convegnistici. Quello con Assobibe, “La filiera delle bevande analcoliche, rischi ed opportunità” che si svolge oggi alle 16.30 nella sala Workshop. Nel convegno si affronteranno gli scenari di crescita e le opportunità per il comparto nel biennio 2022-2023, ma anche i rischi di arretramento legati a penalizzazioni fiscali dannose per il Made in Italy.

Infine l’appuntamento in collaborazione con Grande Impero, che

si terrà nella sala Barilla domani 2 settembre alle 16.30, “Filiera del Made in Italy: origine, qualità, sostenibilità”, una tavola rotonda con gli esponenti della filiera grano-pane.

Nello stand di Confagricoltura sono in programma incontri, degustazioni e show cooking. I social media proporranno costantemente aggiornamenti, notizie, curiosità ed il live streaming degli eventi.

“Cibus è anche l’occasione per condividere con tutti gli operatori del settore strumenti e strategie per affrontare le grandi sfide, tra queste c’è quella di coprire il nostro fabbisogno: oggi produciamo il 75% di esso; dobbiamo arrivare al 100% – ha concluso il presidente Giansanti -. Produrre di più, in modo più competitivo, deve essere il nostro obiettivo, l’obiettivo di tutta la filiera”.

Al via i percorsi di degustazione dedicati al vino organizzati da Confartigianato Cuneo

Confartigianato Cuneo, con la collaborazione dell’Associazione **Go Wine** e di alcuni ristoratori del progetto **Creatori di Eccellenza**, organizza dei percorsi di degustazione dedicati al vino.

«*Scopo dell’iniziativa*, – commentano **Luca Crosetto**, presidente territoriale di Confartigianato Cuneo, e **Massimo Corrado**,

presidente Go Wine – è *promuovere il vino non solo in quanto “prodotto”, che in provincia di Cuneo raggiunge livelli di altissima qualità, e rappresenta un’importante espressione della tradizione agro-alimentare del nostro Paese, ma valorizzare il “vino” come componente essenziale di un territorio, fortemente legato al mondo produttivo, del turismo, della ricettività e alla cultura del luogo».*

Ogni “percorso”, ne sono previsti diversi in provincia, è composto da 5 incontri per scoprire il vino e degustarlo. Tutti gli incontri si svolgeranno dalle ore 20:30 alle ore 22:30.

Prima serata – Introduzione alla degustazione. Presentazione Associazione Go Wine e illustrazione finalità del corso di degustazione. Introduzione alla degustazione: tecniche, regole, finalità e comportamento. Analisi capacità sensoriali dell’olfatto e del gusto. Introduzione generale sulle caratteristiche determinanti la struttura di un vino (con richiamo anche nelle serate successive). Degustazione di 4 vini.

Seconda serata – Il rapporto vitigno-vino-territorio, vini bianchi. Il rapporto Vitigno – Vino – Territorio. Vitigni autoctoni e vitigni internazionali. I vini bianchi. Degustazione di 5 vini.

Terza serata – Il lavoro in vigna, vini rossi. Il lavoro in Vigna (come dalla terra nasce un grande vino, tecniche e metodi). I vini rossi. Degustazione di 5 vini.

Quarta serata – Il turismo del vino. Spumanti e vini da meditazione. La cantina come luogo di promozione. Il prodotto vino fra agricoltura e turismo. I vini spumanti: metodo classico e metodo charmat. I vini dolci e i vini passiti: metodi di vinificazione. Degustazione di 5 vini.

Quinta serata – Cena con abbinamento vino e cibo. Il vino a tavola: incontro con due produttori del Piemonte. Il vino

raccontato e l'abbinamento con i piatti del menu. Percorso di degustazione con 4 vini nel menu classico composto da Antipasto, Primo, Secondo e Dolce.

La quota di partecipazione è di 190,00 euro (iva inclusa). Tale quota comprende: degustazioni, lezioni, dispense teoriche, guida "Cantine d'Italia 2020", n. 6 bicchieri da degustazione modello Carrè, iscrizione all'Associazione Go Wine sino al 31/12/2020, stuzzichini di accompagnamento alle serate, cena finale (antipasto, primo, secondo, dolce) e attestato di partecipazione. Sarà possibile per ogni partecipante portare un accompagnatore alla cena finale del percorso al costo di 30,00 euro.

Questi i "percorsi" attualmente programmati:

- da **mercoledì 19 febbraio 2020** – presso "La Novella" (Viale degli Angeli, 33 – Cuneo)
- da **lunedì 2 marzo 2020** – presso "Ostu Bistrot" (Via Muratori, 18 – Savigliano)
- da **martedì 10 marzo 2020** – presso "Vincafè" (Via Vittorio Emanuele, 12 – Alba)